

BACCALÀ MANTECATO AL TARTUFO



CODICE	95865
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	90 g
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Baccalà mantecato al tartufo nero pregiato in vasetto da 90 g

DESCRIZIONE	Baccalà cremoso e delicato, prodotto semplicemente montando lo stoccafisso bollito in planetaria con olio a filo e aggiunta di tartufo nero
ASPETTO	Bianco avorio con presenza di scaglette di tartufo nero, dalla consistenza soffice e cremosa
SAPORE	Cremoso e delicato, con un sentore di tartufo equilibrato e leggero
PRODUTTORE	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Almeno una volta all'anno, Stefano e Andrea Marcolin si recano di persona in Norvegia, nelle isole di Røst, nell'estremità sud-occidentale dell'arcipelago delle Isole Lofoten, per selezionare la materia prima. Un baccalà, quindi, che passa un'accurata selezione e che viene valorizzato poi dalle ricette messe a punto dalla Gastronomia Marcolin
CURIOSITÀ	I filetti vengono semplicemente bolliti e montati in planetaria appena tolti dalla pentola, con l'aggiunta di sale e olio di girasole. L'olio viene aggiunto manualmente a filo e la quantità viene decisa di volta in volta a seconda di quanto ne richiede la materia prima, in modo da garantire una materia prima costante del baccalà mantecato, che non deve risultare troppo compatto né troppo morbido. A fine lavorazione viene aggiunto pochissimo latte, soltanto per accentuare il colore candido. Questa versione mantecata aromatizzata con Tartufo nero pregiato dona una sensazione ancor più vellutata al palato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con la polenta o da servire su crostini di pane leggermente abbrustoliti